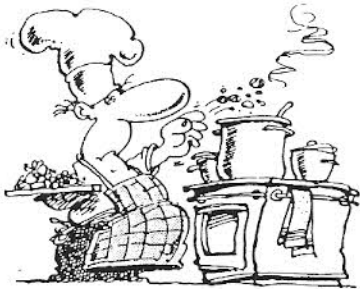


# Chnoche - Chuchi



## Winterthur

Menue für 4 Personen  
von U. Winkelmann

März 1990

Bouillon mit Gemüse

\*

Verlorenes Ei auf Toast

\*

Nüsslisalat

\*

Lamm - Gigot

Gratin riche

Broccoli , ged. Tomate

\*

Mousse au chocolat Whisky

\*

en Guete

# Bouillon mit Gemüse

- 1 Tl. Margarine
- 1 Rüebli
- 1/4 Sellerie
- 1/4 Tl. Majoran
- 1 kleiner Lauch
- 1 l Wasser
- 2 Bouillonwürfel
- Streuwürze,  
Pfeffer, Muskat,  
Peterli feingeh.

Die Margarine in einer Pfanne schmelzen. Gemüse in feine Streifen schneiden, begeben und andämpfen. Majoran darüberstreuen, kurz mitdämpfen. Wasser dazugießen und die Bouillon begeben. 15-20 Min. köcheln. Mit Streuwürze, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren Peterli darüberstreuen.



## Verlorene Eier auf Toast

- 4 frische Eier
- 1 l Wasser
- 2 El Weisswein  
Salz, Pfeffer,  
Paprika
- 4 Scheiben Toast-  
brot, Margarine

### Tomatensauce :

- 1 El Saïs Pflanzen-  
öl
- 1 Zwiebel fein geh.
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Rübli geraffelt
- 1 kl. Dose Tomaten-  
püree
- 1 gr. Dose Pelati
- 1 dl Rotwein
- 1 Tl Zucker  
Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce  
Zwiebel, Knoblauch und  
Rübli im Öl andämpfen.  
Gewürze u. Tomaten-  
püree kurz mitdämpfen.  
Pelati, Rotwein u. Zucker  
beifügen. Sauce auf kl.  
Feuer kochen lassen,  
mindestens  $\frac{3}{4}$  Std.  
Wasser für die Eier in  
weiter Pfanne erhitzen.  
Essig beifügen. In eine  
Untertasse ganz wenig  
kaltes Wasser geben, Ei  
aufschlagen, sorgfältig  
in den Teller gleiten lassen,  
ins leicht kochende Wasser  
geben. Mit einem Löffel  
den Eidotter mit dem  
flüssigen Eiweiss über-  
giessen, so dass das Ei  
eine schöne Form be-  
kommt. Kochzeit 3-4 Min.  
Das Eigelb soll noch  
flüssig sein. Die gekochten  
Eier auf Küchenpapier ab-  
tropfen lassen, würzen  
und auf Toast legen.  
Toastscheiben zuerst in  
Margarine hellbraun  
rösten.

## Lamm - Gigot

- 1½ - 2 kg Lamm - G.
- 1 El Salz
- einige Rosmarin-  
zweige
- ½ dl Saïs Öl

### Marinade :

- 2 El Senf
- 3 Knoblauchzehen
- 1 El Rosmarin
- 2 Sardellen fein  
gehackt
- 3 El Weisswein
- 1 El Essig
- Streuwürze

### Sauce :

- 1 dl Weisswein
- 2 dl Bratensauce
- ½ Tl Tomatenpüree
- 1 Tl Senf
- 1 Tl Zitronensaft
- Pfeffer
- Streuwürze

Fleisch mit Salz einreiben. Mit dem Messer im Fleisch kleine Einschnitte anbringen, Rosmarinzweige hineinstecken, Gigot in ein ofenfestes Geschirr legen. Öl erhitzen, über das Fleisch giessen, Braten auf die unterste Rille des auf 220 Gr. vorgeheizten Ofen stellen. Nach 25 Min. wenn der Braten leicht gebräunt ist, auf 180 Gr. reduzieren. Während des Bratens den Gigot fleissig mit der Marinade bestreichen. Bratzeit nach dem Anbraten ca. 70 - 80 Min. Der Braten soll inwendig à point sein. Den Braten vor dem Tranchieren etwas ruhen lassen. Wein in's Bratgeschirr giessen, den Bratsatz auflösen. Sauce verrühren, zum Bratsatz giessen, kurz aufkochen u. absieben. Sauce abschmecken.

## Gratin riche

- 1 Knoblauchzehe  
halbiert
- 1 El Margarine
- 600-800 g Kartoffeln
- 1 Tl Salz  
Pfeffer
- 3 dl Kaffeerahm
- 3 El Parmesan oder  
Sbrinz
- 2 dl Doppelrahm
- 1 Ms Salz

Gratinform mit Knoblauch ausreiben u. Form gut einfetten. Kartoffeln schälen, abspülen u. in dünne, gleichmässige Scheiben schneiden. Salz u. Pfeffer mit den Kartoffeln mischen, diese in einer engen Reihe in die Form schichten. Nur eine Lage in die Form legen. Kaffeerahm dazugießen, dass die Kartoffeln zu  $\frac{3}{4}$  im Rahm liegen. Parmesan darüber verteilen. Doppelrahm u. Salz mischen, über die Kartoffeln verteilen, sie sollten damit leicht bedeckt sein. 50-60 Min. in der Mitte des auf 180 Gr. vorgeheizten Ofens backen. Gratin gut überwachen.

## Broccoli

wie immer

## Mousse au chocolat Whisky

200 g dunkle  
Schokolade  
50 g Butter  
3 El Puderzucker  
4 Eier  
1/2 dl Whisky  
1 Becher Gurmo  
Vollrahm verdickt  
UHT

Butter und die Schokolade langsam schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren Puderzucker und Eigelb zufügen, abkühlen lassen. Whisky und Vollrahm darunterziehen. Den steif geschlagenen Eischnee leicht darunter heben und die Masse in Portionen abfüllen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit einem Tupf Schlagrahm garnieren.

